



Menu du Restaurant Scolaire du Lycée Louis BASCAN



Semaine du 04 octobre au 08 octobre 2021 - MIDI

	Lundi	Menu Végétarien	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	Duo de choux aux noix   ou Rillettes	Salade composée  ou Radis au beurre	Sardines ou Endives au fromage	Œufs durs à l'Andalouse  ou Betterave au chèvre 	Tomate à la monégasque  ou Frisée aux lardons 
Plat	Emincé de boeuf à la basquaise (V.F.)  ou Dos de lieu noir 	Steak de tofu à la provençale ou Omelette aux herbes 	Tajine d'agneau (V.F.)  ou Pavé de saumon au beurre blanc 	Aiguillettes de volaille corn flakes ou Filet de limande 	Quenelles de brochet ou Pané végétal
Accompagnement	Trio de céréales Carottes Vichy	Tortis à la sauce tomate 	Haricots beurre à l'ail 	Frites Ratatouille	Poêlée campagnarde
Laitage	Flan caramel ou Cantal	Emmental ou Tomme blanche 	Fromage blanc ou Camembert	Yaourt nature  ou Mimolette	Petit suisse ou Fromage ail et fines herbes
Dessert	Banane	Mousse chocolat ou Fruit frais 	Mosaïque de fruits ou Fruit frais 	Pomme Gala 	Gaufrette chocolat noisette ou Fruit frais 

 : Label produits biologique



: Fait maison



: MSC - Label pêche durable



: IGP Identification Géographique Protégée

Les menus sont établis par le Chef de cuisine selon le Décret n° 2011-1227 du 30/09/2011 visant au respect de nouvelles règles alimentaires.

Il peuvent faire l'objet de modification pour les raisons suivantes : problèmes de livraison, problèmes matériels, problèmes de personnel... Les familles du plan alimentaire seront toutefois respectées.